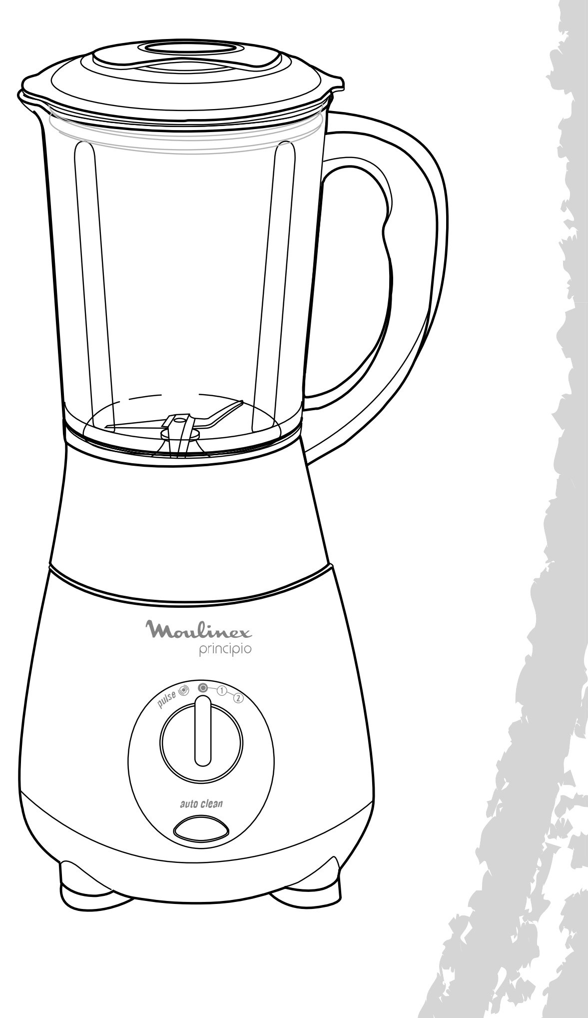
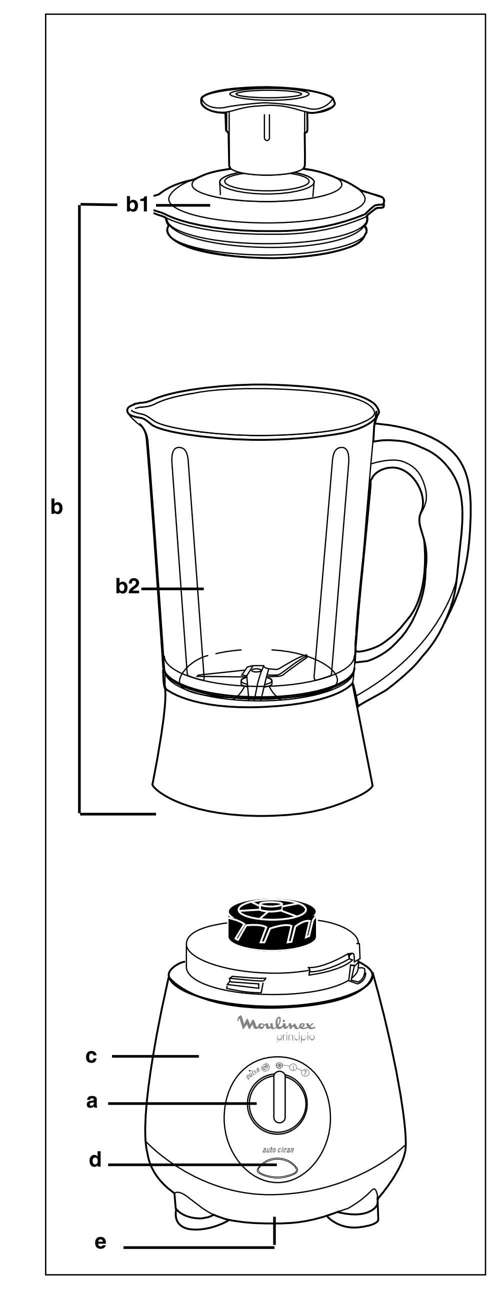
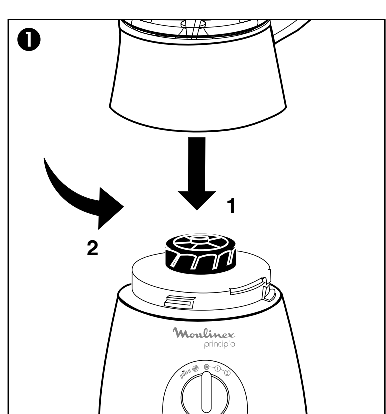
Moulinex
principio

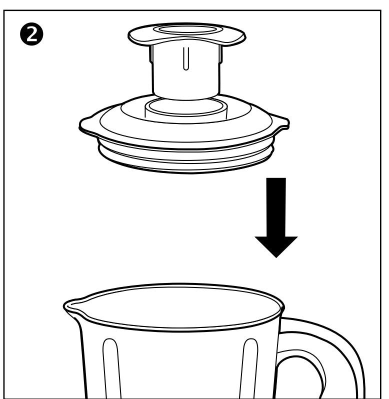



b1
b
b2
Moulinex
principio
auto clean
c
a
d
e

❶


1
2
Moulinex
principio

❷



Le agradecemos haber seleciconado un aparato de la gama MOULINEX destinado a facilitar sus preparaciones culinarias.

DESCRIPCION

a Selector de velocidades (impulso- 0 - 1 -2)
b Bol mezclador
b1 Tapa con tapón dosificador
b2 Bol plástico
c Cuerpo del aparato
d Tecla “Auto clean” (autolimpieza)
e Recoge cable

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- **Lea atentamente el modo de empleo antes de la primera utilización de su aparato y consérvelo para las futuras utilizaciones.**
- **Una utilización no conforme con el modo de empleo liberaría a MOULINEX de cualquier responsabilidad.**
- **Nunca deje el aparato funcionar sin vigilancia, particularmente en presencia de unas niños pequeños o personas discapacitadas.**
- Verifique que la tensión de alimentación de su aparato corresponde efectivamente con la de su instalación eléctrica. **Cualquier error de conexión anula la garantía.**
- Su aparato está únicamente destinado a un uso culinario, a un uso doméstico y en el interior de la casa.
- Desconecte su aparato tan pronto como deje de utilizarlo y cuando lo limpie o en caso de corte de electricidad.
- No utilice su aparato si no funciona correctamente, si se ha dañado o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar todo peligro, hágalo reemplazar obligatoriamente por un centro aprobado MOULINEX (ver lista en el cuaderno de servicio).
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento usual por parte del cliente debe ser efectuado por un centro aprobado MOULINEX.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.
- No deje el cable de alimentación al alcance de los niños, a proximidad o en contacto con las partes calientes de su aparato, cerca de una fuente de calor o un ángulo agudo.
- Para su seguridad, utilice solamente accesorios y piezas de recambio MOULINEX adaptados a su aparato.
- Manipule las cuchillas con precaución, en particular cuando vacía el bol y al efectuar la limpieza, pueden herirle.
- No deje colgar cabellos largos, bufandas, corbatas, etc… encima del bol mezclador en funcionamiento.
- Nunca ponga sus dedos ni ningún otro objeto en el bol mezclador durante el funcionamiento del aparato.
- Nunca haga funcionar el bol mezclador sin ingredientes o con productos secos únicamente ni vierta líquidos hirviendo.
- Utilice siempre el bol mezclador con la tapa instalada. Sólo retire el bol mezclador cuando el aparato está completamente parado.
- Utilice su aparato sobre una superficie limpia, plana y seca.
- No utilice su aparato durante más de 1min 30 de forma continua. Espere algunos minutos antes de utilizarlo nuevamente.

PUESTA EN SERVICIO

- Antes de una primera utilización, limpie el bol mezclador con agua caliente jabonosa. Aclare y seque cuidadosamente.

Observaciones importantes:

- **Coloque el selector de velocidades (a) en la posición “O” antes de colocar el bol (b) en el cuerpo del aparato (c).**

- El aparato arranca únicamente si el bol está correctamente colocado en el cuerpo del aparato .

Utilización

❶ Bloquee el bol mezclador (b) en el cuerpo del aparato (c) haciendo girar la empuñadura hacia la derecha (una sola posición).
- Ponga todos los ingredientes en el bol sin rebasar el nivel máximo (1,5 l).
- Para un mezcla más homogénea, primeramente introduzca los ingredientes líquidos.

❷ Coloque la tapa (b1) en el bol. Siempre debe quedar instalada durante el funcionamiento del aparato.
- Conecte el aparato.
- Ajuste la velocidad con el selector de velocidades (a).
- Para parar el aparato, lleve el selector de velocidades (a) a la posición “0”

Consejos

- **Velocidad 1:** para iniciar las preparaciones líquidas
- **Velocidad 2**: para homogeneizar las preparaciones
- **Impulso:** Velocidad instantánea obtenida por movimientos sucesivos del selector de velocidades (a) en la posición “Impulso” . La posición “Impulso” permite trabajar los ingredientes duros y dar un toque final a la preparación.
- Para las preparaciones líquidas, sumerja las cuchillas del bol para evitar las salpicaduras en el interior y facilitar la homogeneización de los ingredientes.
- Para las mezclas espesas, no dude en parar el aparato durante la preparación para bajar lco más de 1min 30 en continuo.

- Puede ajustar la longitud del cable eléctrico gracias al recoge cable (e) situado debajo del aparato.

LIMPIEZA

- La tecla “Auto clean” permite limpiar el bol y las cuchillas fácil y rápidamente y con toda seguridad.
- Vierta agua caliente en el bol (b) a la que se han añadido unas gotas de jabón líquido. Cierre la tapa (b1).
- Dé algunos impulsos pulsando la tecla “Auto clean” (d).
- Desconecte el aparato.
- Desbloquee el bol y aclárelo bajo agua corriente, así como su tapa.
- El bol mezclador se puede lavar en el lavavajillas (cesto de abajo). Aclare y seque bien cada pieza.
- Limpie el cuerpo del aparato (c) con un paño húmedo. Seque cuidadosamente.
- No sumerja el cuerpo del aparato en agua o bajo agua corriente.
- Manipule las cuchillas con precaución, pueden herirle.

Si su aparato no funciona, ¿qué hacer ?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El producto no funciona	La toma no está conectada	Conecte el aparato a una toma de la misma tensión.
	El bol no está correctamente conectado en el cuerpo del aparato.	Verifique el correcto posicionamiento del bol.
Vibraciones excesivas	El producto no está puesto sobre una superficie plana	Coloque el producto sobre una superficie plana
	El bol no está correctamente colocado en el cuerpo del aparato.	Verifique el correcto posicionamiento del bol.
Fuga de la tapa	Demasiado volumen de ingredientes.	No exceda el nivel máximo del bol (1,5l).
	La tapa no está bien colocada	Bloquee correctamente la tapa en el bol mezclador.
La cuchilla no gira con facilidad.	Pedazos de alimentos demasiado grandes o demasiado duros.	Reduzca el tamaño o la cantidad de alimentos. Añada líquido.

¿Aún no funciona su aparato?

Diríjase a un centro de servicio aprobado MOULINEX (ver lista en cuaderno de servicio).

Recetas

Cóctel vitalidad

1 plátano, 200 g de zanahorias, 100 g de apio navo o de melón, 50 cl de zumo de naranja, 1 zumo de limón y 8 cubos de hielo.

Ponga todos los ingredientes en el bol salvo los cubos de hielo, mezcle 40 seg, añada los cubos de hielo y mezcle 20 seg.

Milk-shake de café

1/2 l de leche fría, 6 cucharaditas de café soluble, 6 cucharaditas de sucre, 6 cubos de hielo.

Ponga todos los ingredientes en el bol y mezcle 25 seg.

Salsa de aguacate

1 aguacate bien maduro, el zumo de 1/2 limón, 2 potes de yogur natural, 1 gran cebolla, 1 cucharada de aceite, sol y pimienta.

Ponga todos los ingredientes en el bol y mezcle 40 seg.

Sopa de verduras

220 g de patatas, 180 g de zanahorias, 50 g de navo, 1 cebolla, 1 puerro, 50 g de apio navo, 1 rama de perejil, 3/4 litro de caldo.

Después de cocción de todas las verduras, póngalas en el bol y mezcle 1 min.

Masa para crepas

3 huevos, 3/4 l de leche, 300 g de harina, 75 g de mantequilla.

Ponga todos los ingredientes en el bol salvo la harina que se añadirá durante el funcionamiento por el orificio de la tapa. Mezcle durante 1 minuto 30.

Masa para barquillos

3 huevos, 1/4 l de leche, 250 g de harina, 150 g de azúcar, 1 paquete de levadura de panadería, 125 g de mantequilla.

Ponga la mitad de la cantidad de harina y todos los otros ingredientes. Mezcle durante 1 minuto a la velocidad 2 y añada la cantidad restante de harina poco a poco con el tapón dosificador por el orificio de la tapa haciendo funcionar el aparato por impulsos (“Impulso”).